

Eblouis, les romains à leur arrivée dans ce coin de paradis.
La nature l'avait doté de toutes ses richesses
Verte étais l'herbe parsemée des fleurs les plus coquettes
Courtisées par les papillons aux couleurs chatoyantes
Et de tous les verts et bleus se coloraient les arbres
Dans " Les Vergers " de Pomaria la belle

es delices de Pomaria

QOLLET EL KBAYEL

Temps de préparation 25 mn pour 12 pièces.
Temps de cuisson : Aucune.

INGREDIENTS

200 G D'amandes en poudre.
75 G De sucre glace.
3 à 4 C. à Soupe de confiture de fraise.
2 gouttes d'extrait de fraise.

POUR LE DECOR

25 G de chocolat blanc.
25 G de chocolat noir
25 G de pâte d'amandes couleur rose.
25 G de pâte d'amandes couleur jaune.

PREPARATION

Dans une terrine mélanger les amandes en poudre, le sucre glace, la confiture de fraise et l'extrait de fraise.

Former une grande boule que vous divisez en 10 boulettes.

Prendre ensuite boulette par boulette et former des QOLLET EL KBAYEL.

Les décorer avec du chocolat blanc et noir puis faire les manches avec de la pâte d'amande. Pour le couvercle coller une MERINGUE sur une goutte de chocolat noir (voir photo).

CONSEIL

Vous trouverez les MERINGUES qui servent de couvercle dans les commerces spécial pâtisserie.

قلة القبائل

مدة التحضير: 25 دقيقة لـ 12 قطعة
مدة الطهي: بدون

المقادير

200غ لوز مرحي غبرة.
75غ سكر رطب
3إلى 4 ملاعق أكل مربى الفرولة
2قطرتان مستخلص الفرولة

للزينة

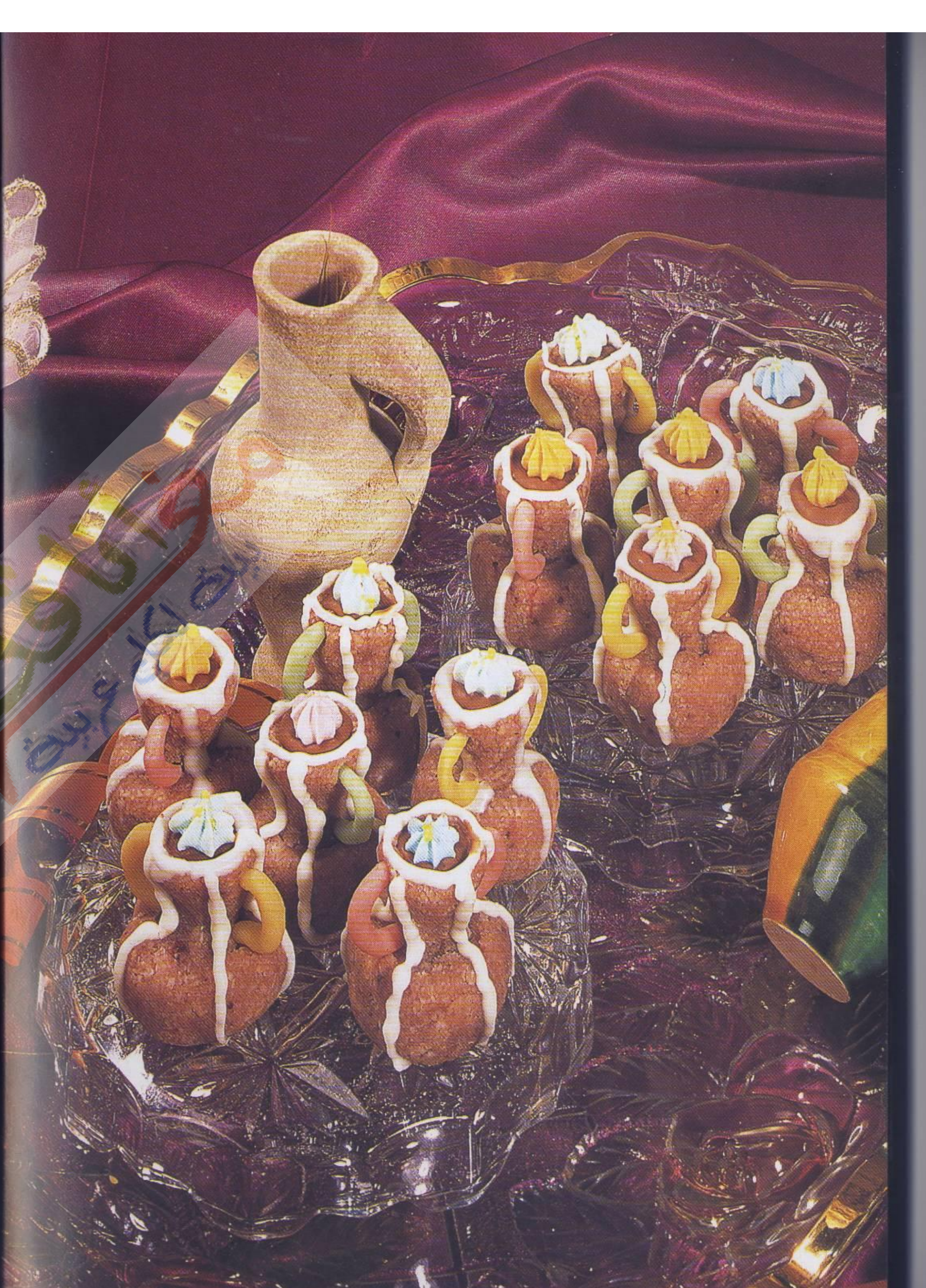
25غ شكولاطة بيضاء
25غ شكولاطة سوداء
25غ عجينة اللوز باللون الوردي
25غ عجينة اللوز باللون الأصفر

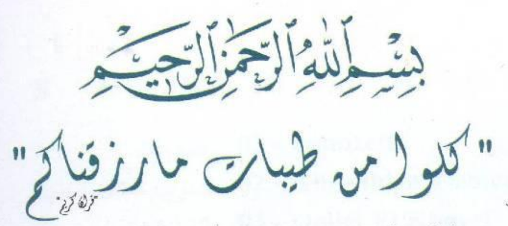
التحضير

في إناء اخلطي اللوزة غبرة، السكر الرطب ، مربى الفرولة، ومستخلص الفرولة شكلي كرية كبيرة ثم قسمها إلى 10 كريات.
خذي واحد تلو الأخرى وشكلي قلات القبائل،
زينيها بالشكولاطة البيضاء والسوداء ثم اصنعي الأيدي بعجينة اللوز.
للغطاء إلصقي الموريnغ فوق قطرة شكولاطة سوداء (انظري صورة).

النصيحة

تجدين المورينغ في محلات مخصصة للبيع أدوات الحلوة.





"Mangez les excellentes nourritures que nous vous avons dispensées"
"SAIN CORAN"

Mme. ANINA BEN KALFAT

LES DELICES DE POMARIA

حلويات بوماريا



LAOUZETTE

Temps de préparation 20 mn pour 10 pièces.
Temps de cuisson : Aucune.

INGREDIENTS

150 G D'amandes grillées et moulues.
50 G De noisettes grillées et moulues.
75 G De sucre glace.
2 C. à Soupe de miel préparé.
1 blanc en neige.
2 gouttes d'extrait d'amandes.
1 peu de vanille.

POUR LE GLACAGE

1 blanc d'œufs.
100 G de sucre glace.
2 gouttes d'extrait d'amandes.
Un peu de vanille.
1/2 Cuillère à café de citron.

POUR LE DECOR

Des cerises confites rouge et vert.
Des pépites d'amandes.
50 G d'amandes effilées et grillées pour décor.

PREPARATION

Dans une terrine mélanger les amandes grillées et moulues, les noisettes grillées et moulues, le sucre glace, les 2 C.à Soupe de miel préparé, l'extrait d'amande, vanille et le blanc en neige pour obtenir une pâte malléable.
Former une boule, l'ouvrir à l'aide d'un rouleau. Sur une planche à pâtisserie saupoudrer de Maïzena coupé la pâte à l'aide d'un emporte- pièce en forme de LAOUZETTE (VOIR PHOTO).

PREPARATION DU GLACAGE

Dans un récipient en plastique faire monter en neige(pas trop ferme). Verser le sucre et mettre au bain- marie, à laide d'un batteur, battre le mélange jusqu'à blanchissement. Retirer du feu et mettre 1/2 C. à Café de jus de citron et 1/2 C.à Café de vanille.

DECOR

Glacer les LAOUZETTE et décorer avec les dés de cerises confites et les amandes effilées (voir photo).

CONSEIL

اللوزات

مدة التحضير:20 دقيقة لـ 10 حبات
مدة الطهي: بدون

المقادير

150غ لوز محمص ومرحي
50غ بندق محمص ومرحي
75 غ سكر رطب
2 ملاعق كبيرة عسل محضر
1 بياض بيض
2قطرات من عطر اللوز المركز
1 فانيلا

التجميد

1 بياض بيض
100غ سكر رطب
2 قطرات من عطر اللوز
فانيلا
1/2 ملعقة قهوة عصيرة الليمون

لزينة

كرز مجفف أحمر وأخضر
فتاتات اللوز
50غ شرائح اللوز محمصة للزينة.

التحضير

في إناء امزجي اللوز المحمص والمرحي، بندق محمص ومرحي، السكر الرطب، ملعقتات أكل من العسل محضر، مستخلص اللوز و البياض المخفوق كالثلج، تتحصلي على عجينة لينة.
شكلي كرية، افتحها بواسطة الحلال فوق لوحة الحلوة رشي النشاء ثم قطعي العجينة بالقالب التقطيع «الطابع» على شكل لوز. (انظري الصورة)

تحضير التجميد:

في وعاء بلاستيكي ضربي البياض كالثلج (ليس متماسكا) صبي السكر وضعيه في حمام ماري، وبواسطة المضرب ضربي الخليط حتى يبيض. اسحبيه من الفرن وضيفي له نصف ملعقة قهوة من عصير الليمون و 1/2 ملعقة قهوة فانيلا.

الزينة:

جمدي اللوزات بالتجميد وزينيها بحبات الكرز المجفف.

النصيحة

تستطيع تغير الشكل وذلك بالطابع «القالب»



GHROUBIYA TLEMCENIENE

Temps de préparation 25 mn pour 18 à 20 pièces.
Temps de cuisson : 25 à 30 mn.

INGREDIENTS

2 verres à thé de margarine fondue.
4 C. à Soupe d'huile.
1 verre à thé de sucre glace.
250 G à 300 G de farine.
1/2 C.à Café de vanille.
1/2 C.à Café de cannelle.
1/2 Paquet de levure.
50 G d'amandes grillées et moulues.

PREPARATION

Dans une terrine mélanger la margarine fondue, l'huile, le sucre glace, la cannelle, les amandes grillées et moulues, la vanille, la farine et la levure.

Travailler le tout jusqu'à obtention d'une pâte malléable.
Former de petites boules et les disposer sur un plateau non graissé.

Pour décorer piquer une moitié d'amande au centre de la boule.

Mettre à cuire au four 150° à 160° Thermostat 5 à 6 pendant 20 à 25 mn environ. Bien surveiller la cuisson du gâteau. Une fois retiré du four saupoudrer de sucre glace.

CONSEIL

Avant de former la petite boule il faut bien pétrir la pâte entre les deux mains.

الغريبية التلمسانية

مدة التحضير: 25 دقيقة لـ 18 إلى 20 قطعة
مدة الطهي: 25 إلى 30 دقيقة

المقادير

2 كأسان شاي من الماغرين الذائبة
4ملاعق كبيرة من الزيت
1كأس الشاي من السكر الرطب
250غ إلى300غ فرينة
1/2 ملعقة صغيرة من الفانيلا
1/2 ملعقة صغيرة من القرفة
1/2 كس خميرة كيماوية
50غ من اللوز المحم والمرحي

التحضير

في إناء امزجي المارغرين الذائبة، الزيت ، السكر الرطب، القرفة اللوز المحمص والمرحي، الفانيلا، الفرينة ، الخميرة .

اخلطي الكل جيدا حتى تتحصلي على عجينة لينة.
شكلي كريات صغيرة وضعيها في صينية بدون دهن.
لتزيني أوخزي أنصاف اللوز في وسطِ الكرية.

ضعيها في الفرن لتنضج في درجة حرارة !150 إلى !160، الترموستا 5 إلى 6 حوالي 20 إلى 25 دقيقة ، راقبي نضج الحلوة وعند اخرجها من الفرن رشيها بالسكر الرطب.

النصيحة

قبل تشكيل الكريات الصغيرة يجب أن تتمسك العجينة بين يديك.



CIGARES AU RUBAN

Temps de préparation: 30mn pour 12 à 14 cigares.
Temps de cuisson : 20 mn environ.

INGREDIENTS POUR LA PATE SABLEE

150 G de farine.
75 G De margarine ramollie.
30 G De sucre glace.
Une grosse pincée de levure chimique.
Une pincée de sel.
1 peu de vanille.

POUR LA FARCE

100 G de miettes de biscuits.
75 G noisette grillée et moulue.
85 G de crème au beurre préparée.

PREPARATION

Dans une terrine tamiser la farine. La travailler avec la margarine ramollie jusqu'à obtenir une pâte à sablée. Incorporer le sucre glace, la pincée de sel et la grosse pincée de levure.
La pâte doit être ferme,l'ouvrir à l'aide d'un rouleau de pâtisserie, la tourner sur l'osier enveloppé d'aluminium et faire cuire 15 à 20 mn.
Une fois cuite, la démouler à chaud.

PREPARATION DE LA CREME AU BEURRE

Dans un bol en plastique au bain-marie, travailler l'œuf à l'aide d'un batteur jusqu'à blanchissement. Toujours au bain-marie ajouter le sucre glace et travailler encore au batteur jusqu'à ce que la préparation double de volume. Retirer du feu et mettre le tout au bain glacé, ajouter la margarine jusqu'à ce que la crème devienne légère. Finir en ajoutant la vanille ou autre chose au choix.

PREPARATION DE LA FARCE

Dans une terrine mettre les miettes de biscuits, la poudre de noisette grillée et 85 G de crème au beurre préparée. Mettre la farce dans une poche à douille et remplir les cigares. Prendre les rubans de 22 cm environ coller un bout avec du chocolat en pâte et faire tourner le reste autour du cigare 3 fois puis coller le dernier bout toujours au chocolat.
Une fois secs, à l'aide d'un pinceau, badigeonner au chocolat en pâte les vides. Ajouter dessus des moitiés de pistache pour décorer (voir photo).

CONSEIL

Conserver au réfrigérateur dans une boîte en plastique. Pour la consommation ne pas dépasser

سيجار بالحاشية

مدة التحضير: 30 د لـ 12 إلى 14 سيجارة
مدة الطهي: حوالي 20 دقيقة

المقادير

150غ فرينة
75 مارغرين ذائبة
30 غ سكر الرطب
قرصة كبيرة من الخميرة الكيمياوية
قرصة ملح
فانيلا

للحشو

100غ فتات بسكوت
75 غ بندق محمص ومرحي
80غ كريمة بالزبدة محضر

التحضير

في إناء غربلي الفرينة. ضيفي المارغرين الذائبة حتى تتحصلي على عجينة رملية (عدخن زهخكپ) اضيفي سكر الرطب، قرصة ملح، وقرصة كبيرة خميرة كيماوية. العجينة يجب أن تكون متماسكة، افتحها بواسطة حلال الحلوة لفيها على غصن ملفوف بورق الألمنيوم. مدة 15 إلى 20 دقيقة بمجرد الطهي انزعيها وهي ساخنة.

تحضير الكريمة بالزبدة

في وعاء بلاستيكي في حمام ماري ضربي البيض بواسطة الضراب الآلي، حتى تتحصلي على خليط رغوي أبيض، دائكا في حمام ماري ضيفي السكر الرطب وأنت تضربين الخليط حتى تتحصلي على ضعف الخليط،
اسحبي الخليط من النار ثم ضعيه في حمام بارد جدا ثم ضيفي المارغرين حتى تتحصلي على كريمة خفيفة.
في الأخير ضيفي فانيلا أو شيء آخر حسب الذوق.

تحضير الحشوة

في إناء ضعي فتات بسكوت طحين البندق المحمص و 85 غ كريمة بالزبدة المحضرة.
خذي الحشوة وضعيها في جيب بلاستيكي الخاص بالكريمة ثم املئ السجائر بالحشو.
خذي الأشرطة (الحاشية) طولها حوالي 22 سم إلصقها بمقدمة بعجينة الشكولاطة ثم لفيها على سجائر ثلاث مرات ثم الصقي طرف الآخر دائم بالعجينة الشكولاطة.
بمجرد أن تجف و بواسطة فرشاة الدهن ادهني بعجينة الشكولاطة الفراغات، رشي فوقها أنصاف الفستق للزينة «انظري الصورة»

النصيحة



BOUDINS A LA NOIX DE COCO

Temps de préparation: 25mn pour 22 à 24 morceaux.
Temps de cuisson : Aucune.

INGREDIENTS

150 G de noix de coco.
195 G De lait sucré (NESTLE).
1/2 C. à Café de vanille.

POUR LE DECOR

75 G de chocolat au lait.
1 Feuille de papier Aluminium.

PREPARATION

Prendre trois bols.
Mettre dans le premier 50 G de noix de coco, 2 cuillères à soupe de lait sucré (NESTLE), un colorant alimentaire rose et un peu de vanille. Mélangez-le tout pour obtenir une pâte malléable.

Pour le deuxième et le troisième bol procéder de la même manière sauf que le colorant alimentaire sera vert pour l'un et jaune pour l'autre.
Réaliser des boudins de chaque couleur de 22 cm environ.

Sur une feuille de papier aluminium poser deux boudins coller l'un à l'autre et le troisième au-dessus ; envelopper le tout soigneusement et le mettre au réfrigérateur pendant une heure environ.

Prendre les 75 G de chocolat, ajouter une cuillère à café d'huile de bonne qualité et faire fondre à petit feu.

Retirer du réfrigérateur le gros boudin, ouvrer l'aluminium soigneusement et à l'aide d'un pinceau à pâtisserie couvrir le boudin entièrement de chocolat.

Une fois le chocolat sec remettre le boudin au réfrigérateur pendant une heure environ. Retirez-le de nouveau du réfrigérateur coupez-le en morceaux(voir photo) puis les mettre un à un dans des caissettes.

CONSEIL

C'est une sucrerie qui doit être conservée au frais avant d'être servie.

بودن بجوز الهند

دة التحضير: 25 دقيقة بـ 22 إلى 24 قطعة
دة الطهي: بدون

لمقادير

15غ جوز الهند
195 غ حليب مسكر نستلي
1/ ملعقة قهوة فانيلا

لزينة

7 غ من الشكولاطة بالحليب
ورقة الألمنيوم

لتحضير

خذي ثلاثة أوعية عميقة.
ضعي في الوعاء الأول، 50 غ جوز الهند ، 2 ملاعق أكل
حليب نستلي، وملون غذائي وردي، وقليل من الفانيلا،
اخلطي الكل حتى تتحصلي على عجينة لينة.

فس الشيء للوعائين المتبقيين ضعي في الثاني اللون
لأصفر والثالث اللون الأخضر.
شكلي حرابيش من كل لون حوالي 22سم.

وق ورقة الألمنيوم ضعي حربوشان إثنين يلتصقا
الثالث فوقهما، ثم غطي الكل بهدوء وضعيه في
لثلاجة حوالي ساعة.

خذي 75غ شكولاطة وضيفي لها ملعقة قهوة زيت
اتركيها تذوب في نار قليلة.

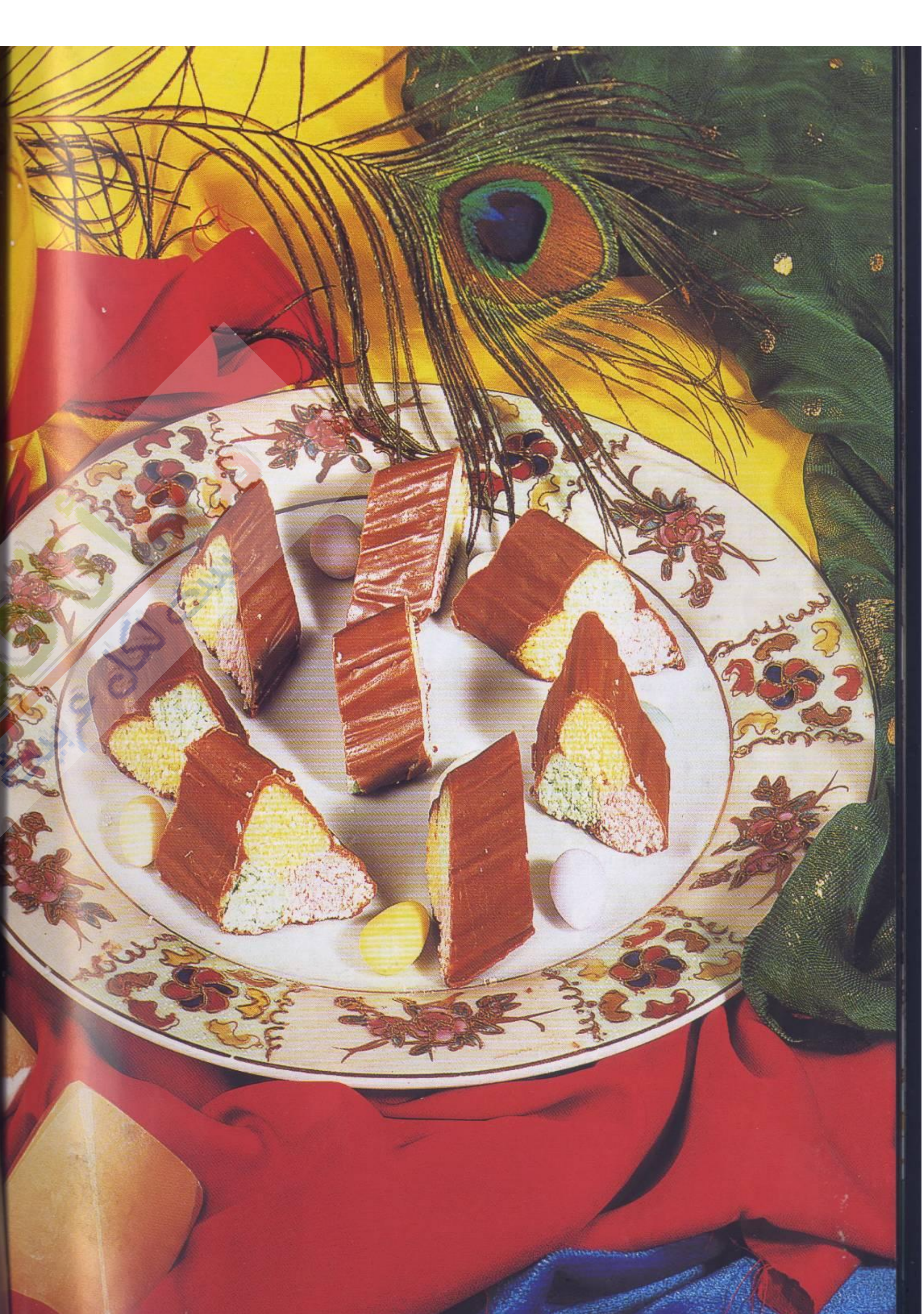
سحب من الثلاجة الحربوش الكبير وارفعي ورقة
لألمنيوم بحذر، بفضل فرشاة الدهن أو الحلوة ادهني
لحربوش كله بالشكولاطة.

مجرد أن تجف الشكولاطة التجميد، ارجعي الحربوش
لى الثلاجة حوالي ساعة أخرى.

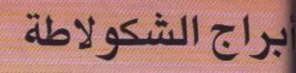
سحبي الحلوة من الثلاجة وقطعيها إلى قطع
(انظري الصورة) وضعيها في صحون ورقية.

النصيحة

هي حلوة يجب أن تحتفظ في الثلاجة أو مكان بارد قبل
التقديم.



LES TOURS AU CHOCOLAT



أبراج الشكولاطة

Temps de préparation : 25 mn pour 20 Pièces.
Temps de cuisson : 35 mn environ.

ة التحضير: 25 د لـ 20 قطعة
ة الطهي: حوالي 35 دقيقة

INGREDIENTS

1 Verre à thé de lait.
25 G De Margarine.
100 G de chocolat noir.
1 œuf
2 Jaune d'œufs
200 G de sucre
1/2 Cuillère à café de vanille
1 Cuillère à soupe de cacao
125 G de farine avec 1/2 paquet de levure
15 G de margarine pour graisser les moules

POUR LE DECOR

50 G de chocolat.
50 G de sucre glace.

PREPARATION

Préchauffer le four à 160° à 170° Thermostat 5 à 6 pendant 10 mn environ.

Porter le lait à ébullition avec 25 G de margarine, 100 G de chocolat noir haché, 200 G de sucre,1/2 cuillère à café de vanille.

Dans une terrine, tamiser la farine, ajouter la levure, le cacao, mélanger le tout à sec. Mettre les jaunes d'œufs et l'œuf entier. Verser le premier mélange tiède dans la terrine. Travailler le tout pour obtenir une pâte à madeleine (molle).

Faire fondre les 15 G de margarine et beurrer les moules silicones.
Avec une cuillère à soupe, remplir les moules, de pâte à madeleine. Mettre au four pendant 35 mn.

Une fois sorties du four saupoudrer du sucre glace puis mettre du chocolat noir au centre de la madeleine avec des décors amandes ou noisettes.

CONSEIL

Une fois cuites, les madeleines peuvent être

المقادير

أس شاي حليب
25 غ مرغرين100غ شكولاطة سوداء
بة بيض
صفار بيض
200غ سكر
1/ ملعقة قهوة فانيلا
ملعقة أكل كاكاو
125غ فرينة + 1/2 كيس كميرة كيمياوية
15 غ مارغرين لدهن القالب للزينة:

للزينة

50غ شكولاطة
50غ سكر الرطب

تحضير

سخني الفرن !160 إلى !170، ترموستا 5 إلى 6 حوالي 10 دقاءق.

ذي الحليب المغلى مع 25 غ مرغرين 100غ شكولاطة وداء مرحية. 200غ سكر + 1/2 ملعقة قهوة فانيلا.
ي إناء غربلي الفرينة ضيفي الخميرة، كاكاو واخلطي كل جيدا، ضيفي صفار البيض والبيضة كاملة.

بي الخليط الأول دافئ في الإناء، اخلطي الكل جيدا تحصلي على خليط كالمدلين (ثقيل نوعا ما)،
وبي 15 غ مارغرين وادهني القوالب.

ملعقة أكل املئ القوالب بعجيمة المادلين، ضعيها في فرن مدة 35 دقيقة.

جرد إخراجها من الفرن رشي فوقها سكر الرطب ثم عي شكولاطة سوداء في وسط مادلين زينها باللوز أو بندق.

نصيحة

Q'NIDLETTE BEL'AADJINA M'WARKA

Temps de préparation : 45 mn pour 14 Pièces.
Temps de cuisson : 20 à 30 mn environ Thermostat 5 à 6.

1° INGREDIENTS POUR LA PATE FEUILLETEE

250 G De Farine.
1/2 C. à Café de vanille.
1 pincée de sel.
1 C. à Soupe d'huile de bonne qualité.
125 Cl d'eau
175 G de margarine pour feuilletage.

PREPARATION

Dans une terrine, mélanger la farine, la vanille, le sel, l'huile et terminer avec de l'eau tiède.
Former une boule et la laisser reposer pendant 10 mn.
L'étaler ensuite à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
Tasser la margarine dans son papier d'emballage afin de former un carré de 1 cm d'épaisseur que l'on pose au centre de la pâte.

Fermer les 4 côtés de la pâte sur la margarine.
L'étaler ensuite sur un seul côté sur une longueur de 50 cm.
Plier 5 fois dans le sens de la longueur, puis laisser reposer au réfrigérateur pendant 10 à 15 mn.
Cette préparation permet d'obtenir 575 G environ de pâte feuilletée.

2° INGREDIENTS POUR LA FARCE

100 G D'amandes grillées et moulues.
85 G de sucre.
3 œufs séparés les blancs des jaunes.
1/2 C. à Café de vanille.
1/2 C. à Café de levure.
1 Cuillère à soupe de farine
25 G d'amandes grillées et moulues pour saupoudrer.

PREPARATION

Dans une terrine, à l'aide d'un batteur faire monter les blancs en neige.
Dans un autre récipient, mélanger les amandes, le sucre, les jaunes d'œufs, la vanille, la farine avec la levure et les blancs en neige pour obtenir une pâte légère.
Remplir les moules de pâte feuilletée, ajouter une cuillère à soupe de farce et saupoudrer d'amandes.
Mettre à cuire.
Une fois cuite, faire le décor suivant goût.

CONSEIL

قندلات بالعجينة مورقة

مدة التحضير: 45دقيقة لـ 14 قطعة
مدة الطهي: حوالي 20 إلى 30 دقيقة ترموستا5 إلى 6

مقادير عجينة مورقة

250غ فرينة
1/2 ملعقة قهوة فانيلا
قرصة ملح
1 ملعقة أكل زبت
125سل ماء
175 غ مارغرين للنوريق

التحضير

في إناء اخلطي الفرينة فانيلا ملح زيت ثم الماء الدافئ، شكلي كريات واتركيها ترتاح مدة 10 دقائق.
حليها بالحلال الحلوة اضغطي على المارغرين وهي بداخل ورقها لتشكلي مربع سمكه 1سم الذي تضعه في وسط العجينة.
اغلقي الجهات الأربعة للعجينة على المارغرين. حليها بعد ذلك على جهة واحدة على طول 50 سم، إطوي 5 مرات من جهة الطول ثم اتركيها ترتاح داخل الثلاجة مدة 10 إلى 15 دقيقة.

هذا التحضير يجعلك تتحصلي على حوالي 575 غ من العجينة المورقة.

مقادير الحشوة

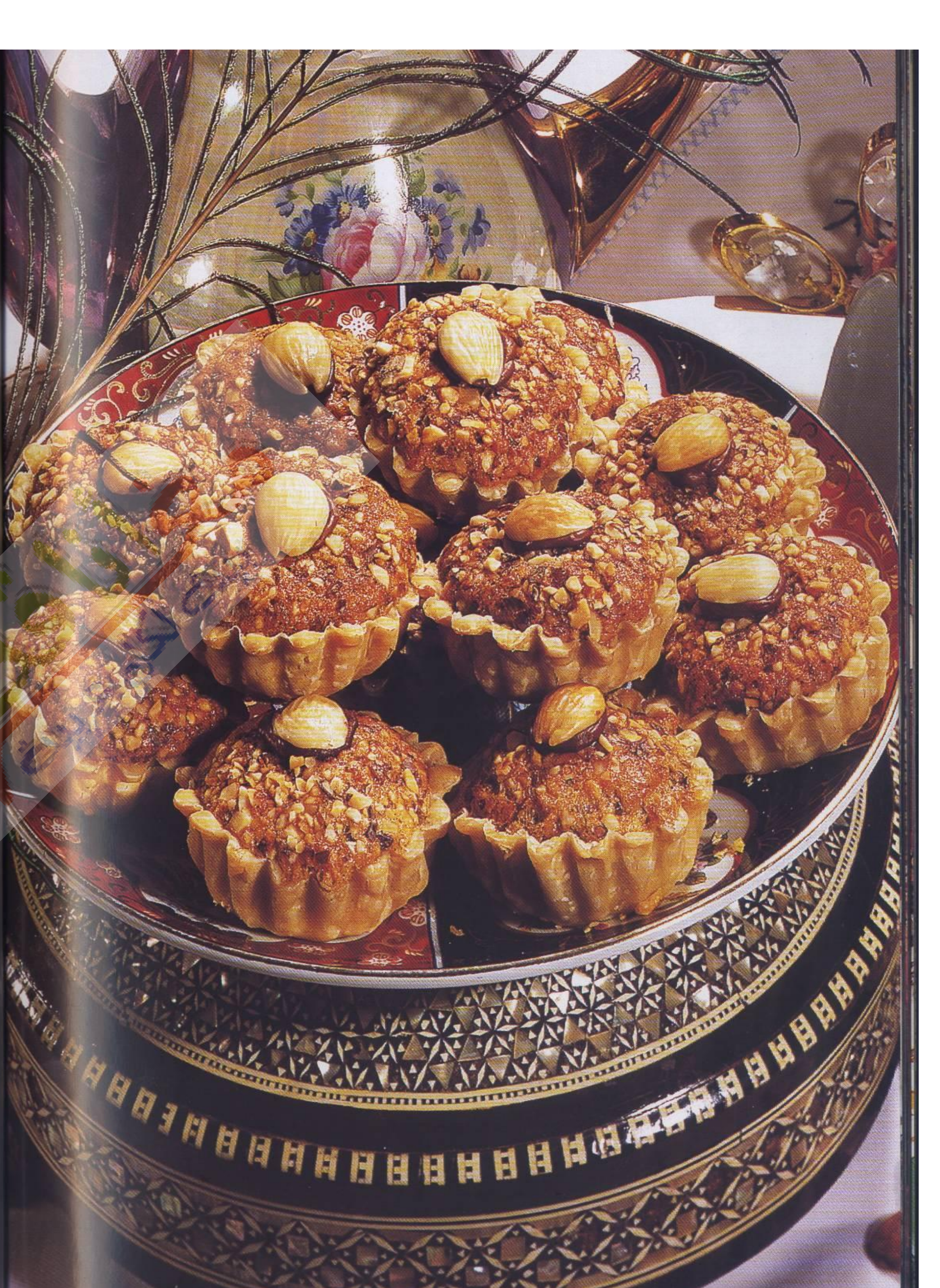
100غ لوز محمص ومرحي
85غ سكر
3 حبات بيض الصفار والأبيض منفصلان
1/2 ملعقة قهوة فانيلا
1/2 ملعقة قهوة خميرة
1 ملعقة أكل فرينة
25غ لوز محمص ومرحي للرش

التحضير

في إناء ضربي بياض البيض بالضراب الآلي حتى تتحصلي على بيض كثلج
في وعاء آخر اخلطي اللوز والسكر و صفار البيض الفانيلا ، الفرينة، والخميرة وبياض البيض كثلج لكي ننحصلي على عجينة حفيفة.
املئ القوالب بعجينة المورقة ثم ضيفي ملعقة أكل من الحشوة ثم رشيها باللوز وادخليه الفرم
عند النضج زينها حسب ذوقك

النصيحة

تستطع وضع العسل لكل قندلات بعد اخراجها من الفرن



M'GAROUECHETTE DE KELLOGS

Temps de préparation :15 mn pour 14 Pièces.
Temps de cuisson : Aucune.

INGREDIENTS

75 G De Margarine fondue.
200 G de chocolat en pâte noisette.
150 G de FROSTIES (KELLOGS).
50 G de noisette grillée et moulue grossièrement.
25 G d'amandes grillées et moulues grossièrement.
50 G de raisin sec.

PREPARATION

Dans une casserole faire fondre le chocolat et la margarine.
Dans un autre récipient, mélanger les 150 G de FROSTIES avec les 50 G de noisettes grillées et grossièrement moulues, les 25 G d'amandes grillées et moulues grossièrement, puis les raisins secs.
Verser le chocolat fondu et la margarine chaude en remuant avec une cuillère à bois.
Remplir rapidement les caissettes et les laisser refroidir.

CONSEIL

Vous pouvez ajouter les amandes effilées en surface avant qu'elles refroidissent.

مقروشات كيلوقس

مدة التحضير: 15 دقيقة لـ 14 قطعة
مدة الطهي: لابدون

المقادير

75غ مارغرين ذائبة
200غ شكولاطة بعجينة البندق
150غ فروستي (كيلوقس)
50غ بندق محمص ومرحي خشن
25غ لوز محمص ومرحي خشن
50غ عنب مجفف

التحضير

في وعاء ضعي الشكولاطة والمارغرين لتذوب.
في إناء آخر أمزجي 150غ من الفروستي مع 50غ من البندق المحمص والمرحي خشنا، و 25 غ لوز محمص ومرحي خشنا ثم أضيفي العنب المجفف (الزبيب) صبي الشكولاطة المذوبة والمارغرين الساخنة واخلطيها بمعلقة خشبية املئ بسرعة الصحون الورقية وتركيها تبرد.

النصيحة

باستطاعتك إضافة شرائح اللوز، قبل أن تبرد.



LES PETITES TARTES AUX FRUITS

Temps de préparation : 20 mn pour 6 TARTES.
Temps de cuisson : 20 à 25 mn. Thermostat 150° à 160°.

1° INGREDIENTS POUR PATE A SABLE

150 G De Farine.
75 G de margarine ramollie.
1 C. à Soupe de sucre glace.
1 jaune d'œuf.
1 à 2 C. à Soupe d'eau froide.
1 Pincée de sel.
1 Grosse pincée de vanille.

PREPARATION

Dans une terrine, mettre la farine et la margarine bien froide coupée en petits dés. Frotter légèrement entre les mains ce mélange pour obtenir un fin sablage. Procéder rapidement avec des mains rafraîchies pour que la margarine ne fonde pas.
Ajouter le sucre, le sel, l'eau, et mélanger.
Former un tas, faire un trou au milieu y mettre l'œuf, mélanger et pétrir la pâte pour la rendre homogène.

La rouler en boule, laisser reposer au frais au moins 1 heure avant utilisation. Mettre cette pâte dans des petits fonds de tarte et les faire cuire au four 150° à 160° Thermostat 5 à 6 pendant 15 à 20 mn. Laisser refroidir. Démouler et laisser refroidir.

2° INGREDIENTS POUR CREME PATISSIERE

Pour 1/4 de litre de lait.
75 G de sucre.
1 œuf.
2 C. à Café de Maïzena.
1 Noix de margarine.
1/2 C. à Café de vanille.

PREPARATION

Faire bouillir le lait avec de la vanille, battre l'œuf avec le sucre et ajouter la Maïzena progressivement. Verser le lait bouillant sur la préparation en remuant sans arrêt. Porter sur le feu et faire épaissir en remuant à l'aide d'une cuillère en bois. Retirer du feu au premier bouillon.

3° INGREDIENTS POUR LA MERINGUE

1 Blanc d'œuf.
65 G de sucre glace.
1 Pincée de sel.
1 Grosse pincée de vanille.

PREPARATION

Au bain-marie dans une boite en plastique faire monter le blanc en neige ferme, verser le sucre glace en travaillant avec le batteur jusqu'à ce que la masse soit très dense.
Retirer du bain-marie, mettre 1/2 C. à café du jus de citron et 1/2 C. à café de vanille.

Remplir les fonds de tarte avec de la crème pâtissière puis les fruits(bananes, Kiwis, Fraises et Ananas).Meringuer vos gâteaux à l'aide d'une poche à douille.

طورطات الصغيرة بالفواكه

مدة التحضير: 20 دقيقة 6 قطعة
مدة الطهي: حوالي 20 إلى 25 دقيقة درجة !150 إلى !160

مقادير العجينة الرملية:

150غ فرينة
75 غ مارغرين الطرية
1 ملعقة سكر الرطب
1 صفار البيض
1 إلى 2 ملاعق ماء بارد
قرصة ملح
قرصة كبيرة من الفانيلا

الحضير

في إناء ضعي الفرينة والمارغرين تكون باردة ومقطوعة إلى مربعات صغيرة، حك قليلا هذا الخليط إلى أن تتحصلي على عجينة رملية بسرعة وبعدما بردي يديك (داخل الماء بارد) اخلطي العجينة الرملية لكي لا تذوب المارغرين.
ضيفي السكر ، ملح، ماء واخلطي الكل.
شكلي قمة وضعي خندق في الوسط ضع البيض واعجيني الخليط حتى تتحصلي علي عجينة متماسكة.
شكلي بعد ذلك كرة واتركيها ترتاح لمدة ساعة قبل اسنعمالها.
ضعي العجينة في عمق القالب الطورطة وادخليها داخل الفرن !150إلى !160 تركوستا 5 إلى 6 حوالي 15 إلى 20 دقيقة،
بعدما تبرد انزعيها من القالب

المقادير: للكريمة:

1/4 لتر حليب
75 غ سكر
1 بيض
2 ملاعق قهوة النشاء
قطعة صغيرة من الماغرين
1/2 ملعقة قهوة فانيلا

التحضير

غلي الحليب مع الفانيلا ، ضربي البيض مع السكر ثم ضيفي النشاء شيء فشيء صبي الحليب المغلى فوق الخليط السابق بدون أن تتوقف عن التحريك. ضعيه فوق نار واتركيه يتثاقل قليلا في نفس الوقت لا تتوقف على التحريك بملعقة خشبية.
انزعيها من النار بمجرد الغليان الأول.

المقادير:للمورينغ

1 بياض البيض
65 غ السكر الرطب
قرصة الملح
قرصة كبيرة من فانيلا

التحضير:

في حمام ماري داخل علبة بلاستيكية ضربي بياض البيض إلى ثلج، صبي سكر الرطب بواسطة الضراب آلي تتحصلي على خليط متماسك انزعيه من حمام ماري وضعي 1/2 ملعقة قهوة عصير الليمون و 1/2 ملعقة قهوة فانيلا.
املئ الطورطات بالكريمة ثم بالفواكه «أناناس كيوي فرولة، موز» ثم ضعي مورينغ بواسطة جيب بلاستيكي.



HALWA M'KA'BA

Temps de préparation 30 mn pour 18 à 20 pièces.
Temps de cuisson : Aucune.

INGREDIENTS

185 G de farine grillée.
75 G D'amandes grillées et moulues.
75 G De noisettes grillées et moulues.
125 G De margarine fondue.
100 G de HALWAT TURK.
2 C. à Café de cacao. ..
1/2 C. à Café de vanille.

POUR LE GLACAGE

200 G de lait concentré (NESTLE) soit fi boite.
60 G de margarine.
2 C. à Soupe de miel préparé.
1/2 C. à Café de vanille.
1/2 Paquet de NESCAFE.
Un peu de lait pour terminer le mélange.

POUR LE DECOR

150 G de pâte d'amande divisée de différente couleur.

PREPARATION

Faire griller la farine au four et la laisser refroidir. Dans une terrine, mettre les amandes, les noisettes, la margarine fondue, HALWAT TURK, le cacao et la vanille.
Ajouter la farine grillée et un peu de lait si nécessaire. Mélanger le tout jusqu'à obtention d'une farce malléable.

Sur une planche à pâtisserie former cette farce en un carré de 20 x 20 épaisseur 1.5 cm.

POUR LE GLACAGE

Verser les 200 G de lait (NESTLE) dans une casserole, ajouter la margarine et faire cuire à feu doux pendant 20 mn sans cesser de remuer avec une cuillère en bois jusqu'à obtention d'une couleur miel. Retirer du feu et ajouter le NESCAFE et la vanille.

Verser le glaçage sur la farce.

Laisser refroidir de nouveau pendant 1 heure pour la couper en petit carré.

Prendre votre pâte d'amande couleur et coller sur chaque face une couleur différente (voir photo).

CONSEIL

حلوة المكبة

مدة التحضير: 30 دقيقة لـ 18 إلى 20 قطعة
مدة الطهي: بدون

المقادير

185 غ من الفرينة المحمصة
75غ من اللوز محمص ومرحي
57غ بندق محمص ومرحي
125 غ مارغرين ذائبة
100غ حلوة الترك
2 ملاعق قهوة كاكاو
1/2 ملعقة قهوة فانيلا.

للتجميد

200غ حليب مركز نستلي (زع٥نزه)
60غ مارغرين
2 ملعقة عسل محضر
1/2 ملعقة فانيلا
1/2 علبة من نيسكافي
قليل من الحليب

للزينة

150غ عجينة اللوز مقسمة إلى ألوان مختلفة.

التحضير

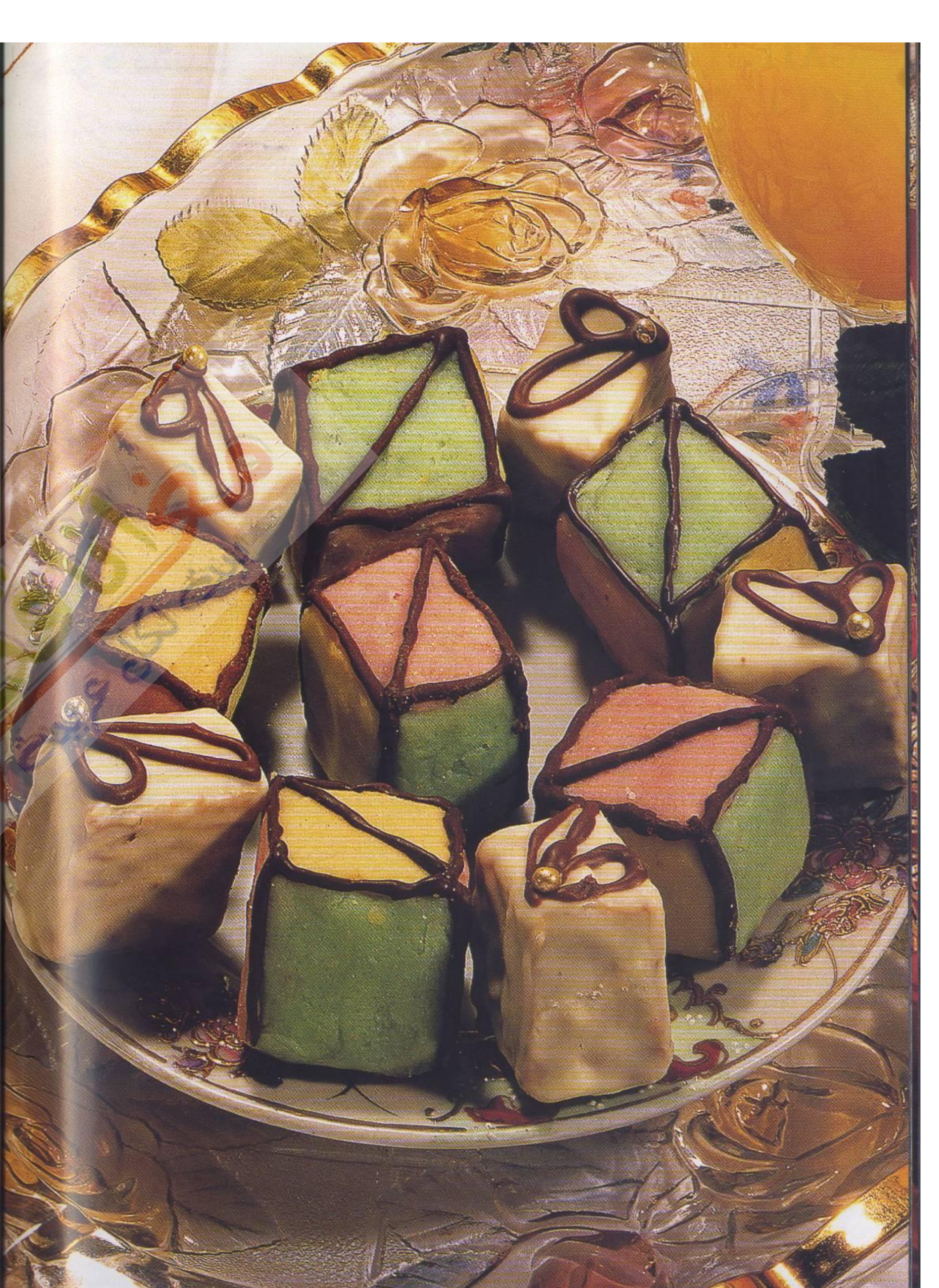
ضعي الفرينة تتحمص في الفرن ثم اتركيه تبرد.
في إناء، ضعي اللوز والبندق والمارغرين الذائبة، حلوة الترك، الكاكاو والفانيلا. ثم اضيفي الفرينة المحمصة وقليل من الحليب، اخلطي الكل حتى تتحصلي على حشوة سهلة التشكيل.
فوق لوحة الحلوة شكلي بهذه الحشوة مربع 20 × 20 سمكها 1.5 سم

للتجميد

صبي 200غ من الحليب نستلي في وعاء، ثم اضيفي المارغرين ثم ضعيه على نار خفيفة مدة 20 دقيقة بدون أن تتوقف عن التحريك بواسطة ملعقة خشبية،تتحصلي على لون عسلي، اسحبي الوعاء من النار ثم ضيفي نيسكافي و الفانيلا، صبي التجميدة فوق الحشوة. ثم اتركيها تبرد مدة ساعة لتقسميها بعد ذلك إلى مربعات. خذي عجينة اللوز الملون والصقها فوق كل سطح كل لون مختلف (انظري الصورة).

النصيحة

تستطيع تغير الشكل حسب الذوقك.



GATEAUX M'CHEBEK

Temps de préparation : 25 mn pour 30 à 40 pièces.
Temps de cuisson : 15 à 20 mn(150° à 160°) Thermostat 5 à 6.

INGREDIENTS

150 à 200 G de farine.
60 G De noisettes grillées et moulues.
60 G de chocolat à croquer finement haché.
100 G de sucre.
125 G De margarine ramollie.
1 œuf.
1/2 C. à Café de vanille.
1/2 C. à Café de levure chimique.

POUR LE DECOR

60 G de pâte d'amande couleur rose.
60 G de pâte d'amande couleur verte.
60 G de pâte d'amande couleur jaune.

PREPARATION

Préchauffer le four pendant 10 mn.
Dans une terrine, mélanger les noisettes, le chocolat, le sucre, l'œuf, le miel, la margarine ramollie, la levure et la farine. Travailler le tout jusqu'à obtention d'une pâte à sablée.
L'ouvrir à l'aide d'un rouleau à pâtisserie jusqu'à une épaisseur de 1 cm. Avec les emporte pièce carrée couper la pâte. La laisser dans les moules carrés. Les disposer sur une tôle qui sera mise au four. Après cuisson, les démouler à chaud.

DECOR

A l'aide d'un rouleau à pâtisserie ouvrir la pâte d'amande couleur après couleur, puis avec la roulette la couper en bandelettes et former les M'CHEBKET (voir photo).

CONSEIL

On peut changer le décor selon goût.

حلوة مشبك

مدة التحضير:25 دقيقة ل 30 إلى 40 قطعة
مدة الطهي: 15 إلى 20 دقيقة (150! إلى 160!) ترموستا 5 إلى 6

المقادير

150 إلى 200غ فرينة
60غ بندق محمص ومرحي
60غ شوكولاطة مرحية جيدا
100غ سكر
125غ مارغرين طرية
1 بيض
1/2 ملعقة قهوة فانيلا
1/2 ملعقة خميرة كمياوية

للزينة

60غ عجينة اللوز باللون وردي
60غ عجينة اللوز باللون الأخضر
60غ عجينة اللوز باللون الأصفر

التحضير

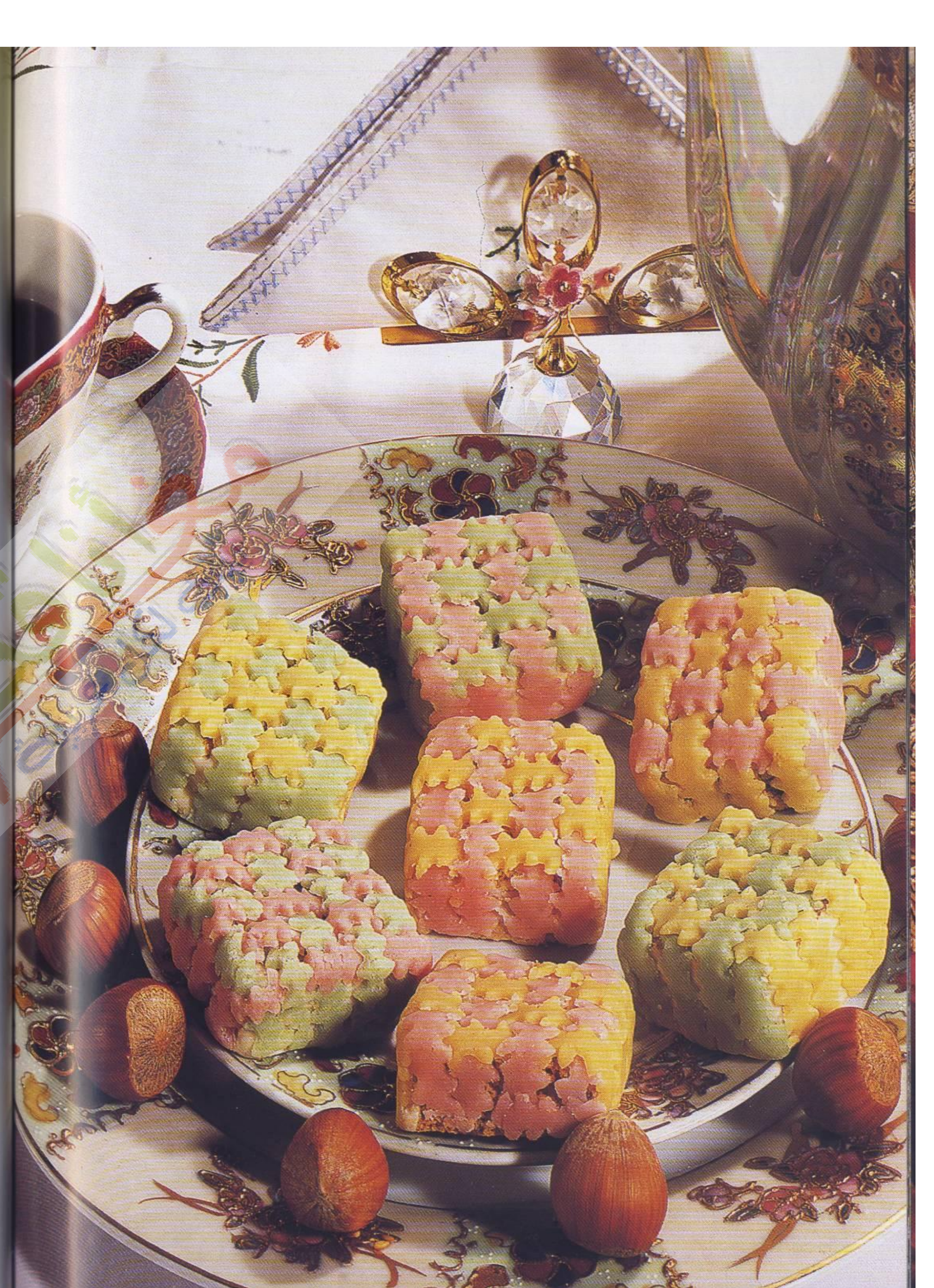
سخني الفرن مدة 10 دقيقة.
في إناء ، اخلطي البندق، الشكولاطة، السكر، البيض، العسل، المارغرين الطرية، والخميرة والفرينة، اخلطي جيدا حتى تتحصلي على عجينة رملية.
حليها بواسطة حلال الحلوة حتى تتحصلي على سمك 1 سم .
بواسطة قالب القطع يكون على شكل مربع قطعي العجينة. ثم ضعيها داخل قوالب مربعة، ضعي القوالب فوق الصينية ثم ضعها الفرن، بعد النضج انزعيها من القوالب.

الزينة

بواسطة حلال الحلوة افتحي عجينات اللوز الثلاثة، ثم بالقاطعة الصغيرة قطعي شرايط ثم شكلي مشبك (انظري الصورة).

النصيحة

تستطيع تغير الشكل حسب الذوقك.



LES CARRES DE NOUGAT

Temps de préparation 20 mn pour 18 pièces.
Temps de cuisson : 40 mn à 140° / 150° Thermostat 4/5.

INGREDIENTS

125 G de biscuits à la cuillère.
100 G de dattes.
100 G de noix ou noisette.
1/2 C. à Café de vanille.
2 C. à Café de maïzena.
4 blancs en neige.
200 G de sucre glace.

POUR LE DECOR

100 G de noix ou de noisettes moulues grossièrement.
25 G de pâte d'amandes couleur verte
Fruits confits rouge.

POUR LE GLACAGE

1 Blanc en neige.
100 G de sucre glace.
Colorant alimentaire rose.
1/2 C. à Café de jus de citron.

PREPARATION

Dans un récipient, mettre les 125 G de Biscuits coupés en petits morceaux, les dattes coupées en petits dés, les noix, la vanille, la maïzena et le sucre ; mélangez-le tout avec les blancs en neige pour obtenir une pâte légère.
Sur un plateau, disposer et ranger les moules carrés ; les remplir de pâte à l'aide d'une cuillère à café pleine puis enfourner les pendant 40 mn environ.

GLACAGE

Battre les blancs en neige en incorporant le sucre glace, la vanille et 1/2 C. à Café de jus de citron, colorer le glaçage de couleur rose.
Décorer (voir photo).

CONSEIL

A consommer dans la semaine.

مربعات النوقه

مدة التحضير: 20 دقيقة لـ 18 قطعة
مدة الطهي: 40 دقيقة لـ 140! إلى 150! ترموستا 4/5

المقادير

125غ بسكوي بالملعقة
100غ تمر
100غ بندق أو الجوز
1/2 ملعقة قهوة فانيلا
2 ملاعق قهوة نشاء
4 بياض البيض كالثلج
200غ سكر رطب

للزينة

100غ بندق أو جوز مرحي خشنا
25 غ عجينة اللوز باللون الأخضر.
فواكه مجففة حمراء

للتجميد

1 بياض بيض كالثلج
100غ سكر رطب
ملون غذائي وردي
1/2 ملعقة قهوة عصير الليمون

التحضير

في إناء عميق، ضعي 125غ بسكوي مقطع إلى قطع صغيرة، التمر مقطع كذلك إلى قطع صغيرة، البندق النشاء والسكر، اخلطي الكل مع بياض البيض كالثلج لتتحصلي على عجينة خفيفة.
فوق صينية ضعي قوالب مربعة، ثم املئي القوالب بواسطة ملعقة قهوة حتى السطح، ثم ادخلي الصينية إلى الفرن للتنضج الحلوة حوالي 40 دقيقة.

التجميد

ضربي بياض البيض كالثلج ثم ضيفي السكر الرطب ثم الفانيلا و1/2 ملعقة قهوة عصير الليمون، ولوني التجميد باللون الوردي.
الزينة: (انظري الصورة).

النصيحة

تستهلك خلال الأسبوع.





Q'WAYRAT ET'TELDJ

Temps de préparation ; 20 mn pour 15 pièces.
Temps de cuisson : Aucune.

INGREDIENTS

125 G de noix de coco.
150 G de chocolat blanc.
1/2 C. à Café d'extrait de noix de coco.
15 noisettes.
1 blanc en neige.
100 G de lait concentré (NESTLE).

POUR LE DECOR

75 G de noix de coco pour enrober.
50 G de chocolat blanc

PREPARATION

Dans une terrine, mélanger les 125 G de noix de coco, 150 G de chocolat blanc fondu sur un feu doux avec un peu d'huile de bonne qualité, le blanc en neige, l'extrait de noix de coco et les 100 G de lait concentré (NESTLE) de manière à obtenir une farce.
Façonner 15 petites boules et foncer dans chacune d'elles une noisette.

DECOR

Faire fondre les 50 G de chocolat blanc ; à l'aide d'un pinceau à pâtisserie badigeonner chaque petite boule puis l'enrober de noix de coco.

CONSEIL

Tamiser la noix de coco. Prendre la plus fine pour la farce et la grosse pour enrober.
Vous pouvez remplacer les noisettes par des cerises confites.

كويرات الثلج

مدة التحضير: 20 دقيقة لـ 15 قطعة
مدة الطهي: بدون

المقادير

125غ جوز الهند
150غ شكولاطة بيضاء
1/2 ملعقة قهوة مستخلص جوز الهند
15 حبات بندق
1 بيض كالثلج
100غ حليب مركز نستلي

للزينة

75غ من جوز الهند لتلبيس
50غ من الشكولاطة البيضاء

التحضير

في إناء أمزجي 125غ من جوز الهند، 150غ من الشكولاطة البيضاء الذائبة على نار هادئة مع بعض من الزيت، وبياض بيض كالثلج، ومستخلص جوز الهند و 100غ من الحليب المركز نستلي حتى الحصول على حشوة شكلي 15 كورية صغيرة وضعي في وسط كل واحدة حبة بندق.

الزينة

ذوبي50غ من الشكولاطة البيضاء وأطلي فوقه كل كرية ثم رمديها في جوز الهند.

نصيحة

غربلي جوز الهند، خذي الرطب للحشو والخشن لرمد.
تستطع إستبدال البندق بالكرز المجفف.



EL DJOUIEZETTE

Temps de préparation : 20 mn pour 10 pièces.
Temps de cuisson : 20 mn environ,
four 150° à 160° Thermostat 5 à 6.

INGREDIENTS POUR LA PATE A SABLE:

75 G de farine.
40 G De margarine ramollie.
1 C. à Café de sucre glace.
Un peu de Vanille(1/4 de la C. à C.).
1 jaune d'œuf.

POUR LA FARCE

160 G de poudre de noix.
100 G lait sucré(NESTLE).
80 G de sucre glace.
Un peu de vanille(1/4 de la C. à C.).
2 à 3 C. à Café de fleur d'oranger.

POUR LE DECOR

200 G de noix décortiquées et coupées en 2.
75 G de NESTLE préparer (voir recette HALWA M'KA'BA).
Un peu de pâte d'amandes pour les roses et les feuilles.

PREPARATION DE LA PATE

Dans une terrine, mélanger la farine la margarine ramollie, la vanille, le sucre glace et le jaune d'œuf pour obtenir une pâte à sabler. L'ouvrir à l'aide d'un rouleau pour avoir une couche mince (1/2 cm environ), la couper à l'aide d'un verre à thé. Les disposer sur une tôle et les faire cuire pour obtenir des galettes.

PREPARATION DE LA FARCE

Dans une terrine, mélanger les noix, le sucre glace, la vanille, le lait sucré et ramassez-le tout avec de l'eau de fleur d'oranger pour obtenir une pâte qu'on divise en 10 petites boules.

Prendre la préparation du NESTLE, faire 10 petites boules de la forme d'un noyau de datte.
Les envelopper une à une de boule de noix en lui donnant la forme d'une petite tour de 5 à 6 cm de hauteur.

La poser sur la galette puis appliquer soigneusement dessus les cerneaux de noix de bas en haut. Terminer par une rose en pâte d'amande qui sera piquée au sommet.

5 الجوزات

مدة التحضير: 20 دقيقة لـ 10 قطعة
مدة الطهي: حوالي 20 دقيقة الفرن !150 إلى !160 ترموستا 6/5

المقادير بالنسية للعجينة الرملية:

75 غ فرينة
40غ مرغرين طرية
1 ملعقة قهوة سكر رطب
قليل من الفانيلا (1/4 ملعقة قهوة)
صفار حبة بيض

للحشوة

190غ من الجوز
100غ حليب مسكر (نستلي)
80 غ سكر رطب
قليل من الفانيلا (1/4 ملعقة قهوة)
2 إلى 3 ملاعق ماء الزهر

للزينة

200غ جوز للزينة مقسم على إثنين
75غ نستلي محضر (انظري لكيفية حلوة المكبة)
قليل من عجينة اللوز للورود والأوراق

تحضير العجينة

في إناء اخلطي الفرينة مع المرغرين الطرية، الفانيلا والسكر الرطب وصفار البيض لتتحصلي على عجينة رملية. حليها بواسطة حلال الحلوة لتتحصلي على طبق رقيقة (حوالي 1/2سم)، بواسطة كأس شاي قطعها ثم ضعيها في صينية الفرن لتنضج الخبيزات.

تحضير الحشو

في إناء، اخلطي الجوز، السكر الرطب، الفانيلا، حليب مسكر ثم اجمعي الكل بماء الزهر لتتحصلي على عجينة تستطيع تقسيمها إلى 10 كويرات صغيرة.

خذي تحضير نستلي، وشكلي 10 كويرات صغيرة على شكل بذرة (علف) التمر. ثم غطي كل كرية بكرية الجوز طولها 5 إلى 6 سم ، ثم اتركيها فوق الخبيزة، ثم ضعي فوقها بحذر نصف حبة جوز تكون مقلوبة، ثم ضيفي الوردة المصنوعة بعجينة اللوز وتوخز من الفوق.

نصيحة



M'KIRTAT M'WARQUINE

Temps de préparation : 45 mn pour 12 à 14 pièces.
Temps de cuisson : 30 à 35 mn environ, four 160° à 170°
Thermostat 6 à 7.

INGREDIENTS

250 G de pâte feuilletée préparée.

POUR LA FARCE

90 G de noix moulue.
90 G de noisette grillée et moulue.
90 G d'amande grillée et moulue.
90 G de pistache moulu grossièrement.
185 G de lait sucré (NESTLE) à diviser en 3 parts.
1/2 C. à Café de miel.

POUR LA CREME AU BEURRE

1 œuf.
125 G de sucre glace.
1 C. à Café de vanille
130 G de margarine "la BELLE " (en boite)

PREPARATION

Préparer 250 G de pâte feuilletée (voir recette Q'NIDLETTE BEL'A'DJINA M'WARKA)

PREPARATION DE LA CREME AU BEURRE

Travailler l'œuf à l'aide d'un batteur dans un bol en plastique au bain-marie jusqu'à blanchissement. Toujours au bain-marie, ajouter le sucre glace jusqu'à ce que la préparation double de volume. Retirer du feu et mettez-le tout au bain glacé, ajouter la margarine jusqu'à ce que la crème devienne légère. Finir en ajoutant la vanille ou autre chose au choix.

PREPARATION

Préchauffer le four pendant 10 mn à 160°. Ouvrir la pâte feuilletée sur une tôle à l'aide d'un rouleau, former un carré de 40 x 40 et faire cuire pendant 30 à 35 mn. Une fois cuite laisser refroidir.

POUR LA FARCE

Dans une terrine, mélanger 90 G de noix et 65 G de lait sucré(NESTLE) pour obtenir une pâte malléable. Faire de même pour les amandes et les noisettes. Diviser la pâte feuilletée cuite en 4 parties. Sur la première feuille, étaler une mince couche de crème au beurre, ajouter dessus la farce de noix ; placer la deuxième feuille, étaler une mince couche de crème au beurre en y ajoutant la farce d'amande ; placer la troisième feuille, étaler la crème au beurre en y ajoutant la farce de noisette et enfin poser la quatrième feuille dessus et étaler de nouveau la crème au beurre puis saupoudrer la pistache.

مقيرطات مورقين

مدة التحضير: 45 دقيقة لـ 12إلى 14 قطعة
مدة الطهي: حوالي 30 إلى 35 دقيقة
الفرن !160 إلى !170 ترموستا 7/6

المقادير

250غ عجينة مورقة محضرة.

للحشو

90غ جوز مرحي
90غ بندق محمص ومرحي
90 غ لوز محمص مرحي
90غ فستق مرحي خشنا
185غ حليب نستلي منفصل إلى 3 أقسام
1/2 ملعقة قهوة عسل

كريمة بالزبدة

1 بيض
125 غ سكر رطب
1 ملعقة قهوة فانيلا
130 غ مارغرين «زعزد خع» علبة.

التحضير

حضري 250غ من عجينة المورقة (انظري لكفية قنيدلات بالعجينة المورقة)

تحضير كريمة بالزبدة

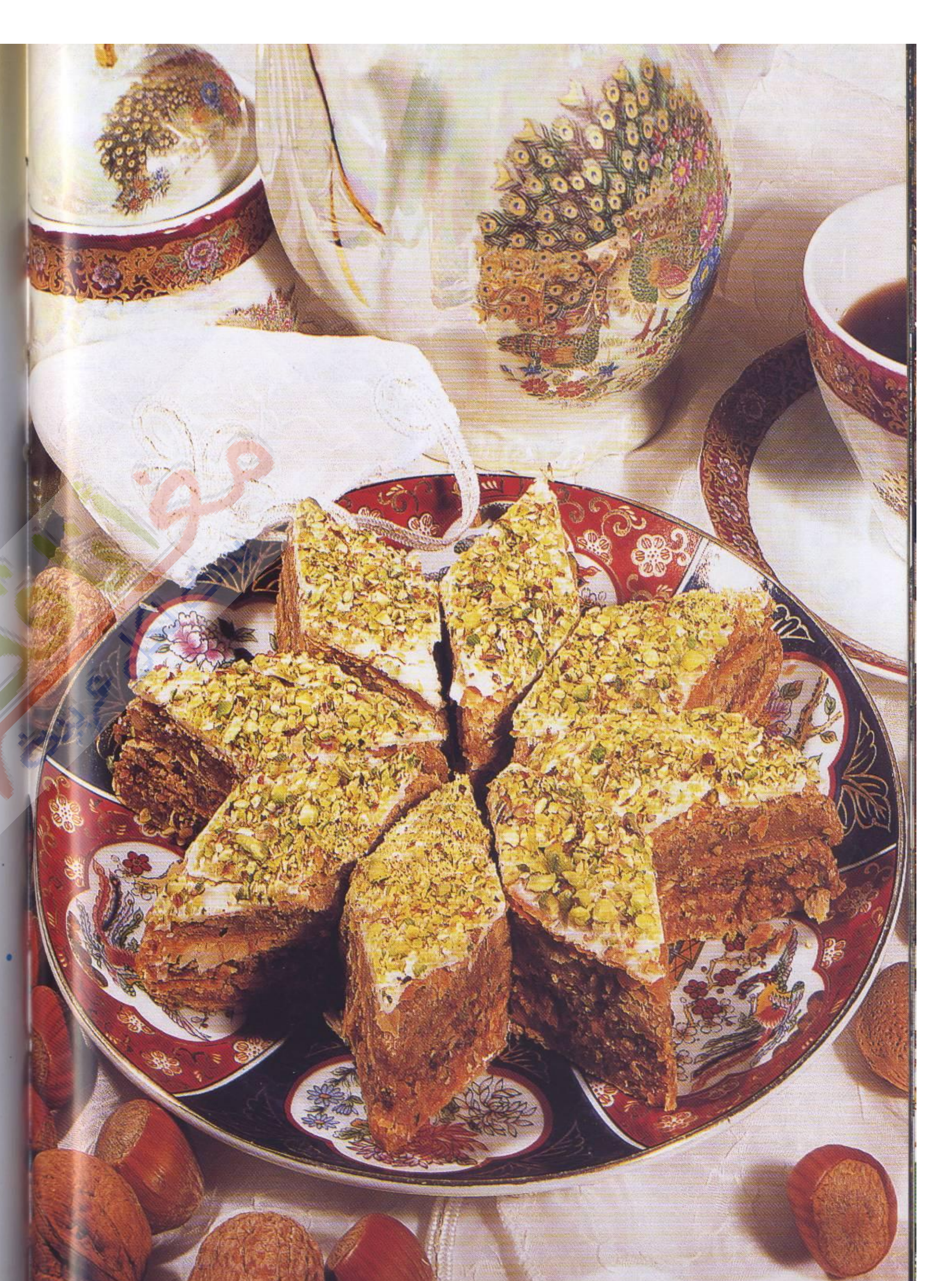
ضربي البيض بالضراب الآلي في وعاء بلاستيكي فوق حمام ماري حتى يبيض. دائما في حمام ماري ضيفي السكر الرطب حتى تتحصلي على الضعف. اسحبيه بعد ذلك من النار ثم ضعيه في حمام بارد، وضيفي المارغرين حتى تتحصلي على كريمة خفيفة، ثم ضيفي الفانيلا أو عطر آخر تختاره.

التحضير

سخني الفرن مدة 10دقائق، درجته !160درجة. حلي العجينة المورقة بحلال الحلوة وشكلي مربع 40 × 40 واتركيه ينضج مدة 30 إلى 35 دقيقة، بمجرد نضجه اتركيه يبرد.

للحشوة

في إناء اخلطي 90 غ جوز و65 غ حليب مسكر نستلي تتحصلي على عجينة سهلة التشكيل.
نفس الشيء اللوز والبندق.
قسمي العجينة المورقة الناضجة إلى أربعة أقسام، فوق الورقة الأولى اطلي طبقة رقيقة من كريمة بالزبدة، ثم اضيفي حشوة الجوز. ثم ضعي الورقة الثانية واطلي طبقة من الكريمة بالزبدة ثم اضيفي حشوة اللوز ثم ضعي الورقة الثالثة واطلي كريمة بالزبدة ثم اضيفي حشوة البندق، في الأخيرة ضعي الورقة الرابعة واطلي كريمة بالزبدة ثم رشي الفستق فوق الكل .



BATONNET AUX AMANDES

Temps de préparation : 20 à 25 mn pour 12 à 14 pièces.
Cuisson : 10 à 15 mn. Température 150° à 160°, thermostat 4 à 5.

INGREDIENTS

250 G d'amandes pas trop grillées.
100 G de sucre glace.
2 Blancs en neige.
2 C. à Café de confiture d'abricot.
Un peu de vanille.

POUR LE DECOR

50 G de chocolat blanc.
20 G de chocolat noir.

PREPARATION

Dans une terrine, mélanger les amandes grillées et moulues, le sucre glace, la vanille, la confiture d'abricot et les blancs en neige pour obtenir une pâte homogène.

Faire 12 à 14 bâtonnets, les disposer sur une tôle beurrée et farinée. Les faire cuire pendant 10 à 15 mn.

Faire fondre à petit feu le chocolat avec un peu d'huile de bonne qualité puis badigeonner la face entière du bâtonnet. Faire fondre le chocolat noir de la même manière que le chocolat blanc. Avec une seringue décorer en zig zag.

CONSEIL

Conserver les bâtonnets dans une boite en plastique pour qu'ils ne durcissent pas.

أعمدة اللوز

مدة التحضير:20 إلى 25 دقيقة من 12 إلى 14 قطعة
مدة الطهي :10 إلى 15 دقيقة درجة حرارة !150 إلى !160، ترموستا 4 إلى 5.

المقادير

250غ لوز لايحمص جيدا
100غ سكر رطب
2 بياض كالثلج
2 ملعقتان صغيرتان مربى المشمش
فانيلا

للزينة

50غ شكولاطة بيضاء
20غ شكولاطة سوداء

التحضير

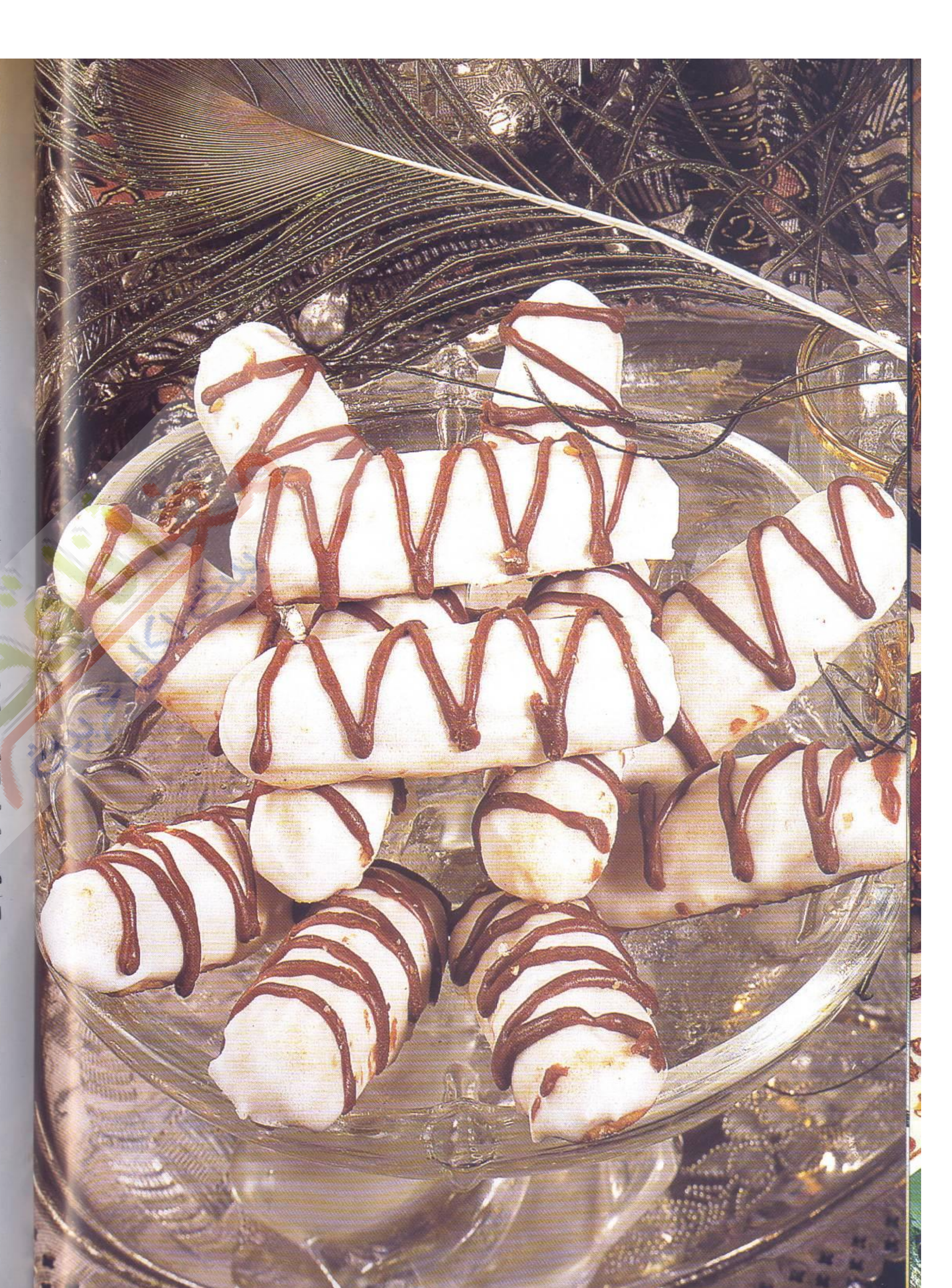
في إناء اخلطي اللوز المحمص قليلا ومرحي، السكر الرطب، الفانيلا، مربى المشمش والبياض البيض المضرب كالثلج تتحصلي على عجينة طرية .

أصنعي 12 إلى 14 أعمدة ضعيها في صينية مدهونة ومرشوشة بالفرينة وأدخليها في الفرن لمدة 10 إلى 15 دقيقة.

ذوبي على نار هادئة الشكولاطة مع قليل من الزيت، ادهني الجهة كاملة من الأعمدة. ذوبي الشكولاطة سوداء بنفس طريقة الشكولاطة البيضاء. بالحقنة زيني بخطوط كالمثلثات.

نصيحة

احتفظي الأعمدة في علبة بلاستيكية لكي لاتتصلب .



CŒUR AUX DJELDJLENES

Temps de préparation : 30 mn pour 30 pièces.
Cuisson : 20 mn. Température 160°, thermostat 5.

INGREDIENTS

250 G de Djeldjlenes grillés et moulus.
250 G de margarine fondue.
250 G de sucre glace.
1/2 C. à Café de vanille.
Farine selon consistance.

POUR LE DECOR

100 G Djeldjlenes grillés.
175 G de chocolat en pâte.

PREPARATION

Dans une terrine, mélanger le Djeldjlène grillé et moulu, la margarine fondue, le sucre, la farine selon consistance et la vanille pour obtenir une pâte malléable.

L'ouvrir à l'aide d'un rouleau à pâtisserie en saupoudrant de maïzena.

Faire des cœurs avec un emporte pièce jusqu'à épuisement de la pâte, les disposer sur une tôle.

Les mettre au four pendant 25 mn environ.
Après les avoir sortis du four les coller deux par deux avec le chocolat en pâte.

Avec un pinceau à pâtisserie, décorer les côtés du chocolat en pâte fondu avec un peu d'huile de bonne qualité.
Les enrober de Djeldjlenes.

CONSEIL

Décorer la face des cœurs selon votre goût.

قلب بالجلجلان

مدة التحضير: 30دقيقة لـ 30 قطعة
مدة الطهي: 20 دقيقة درجة حرارة 160! ترموستا 5

المقادير

250غ جلجلات محمص ومرحي
250غ مارغرين ذائبة
250غ سكر رطب
1/2 ملعقة قهوة فانيلا
فرينة

للزينة

100غ جلجلان محمص
175غ عجينة شكولاطة

التحضير

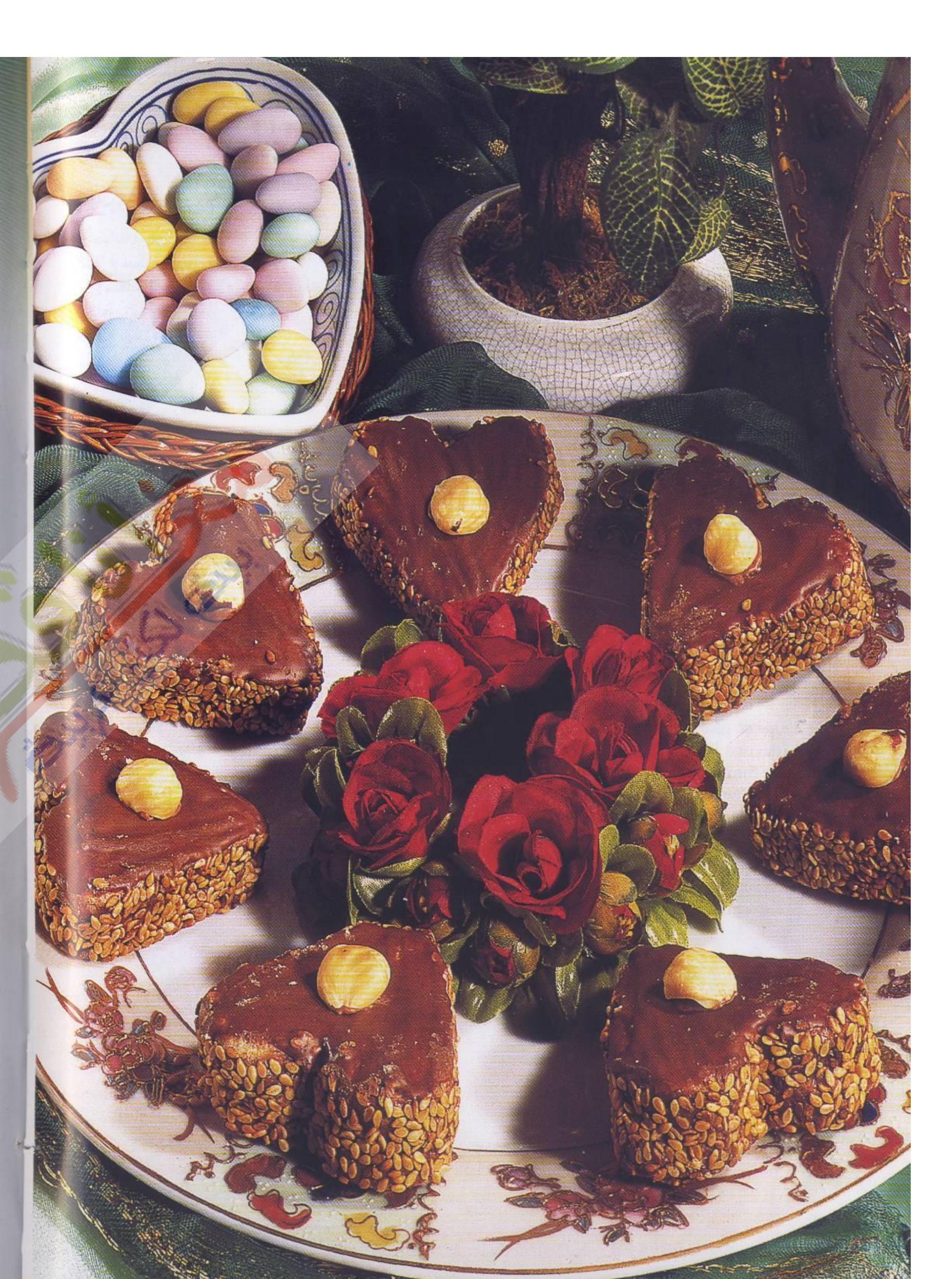
في إناء امزجي الجلجلان المحمص والمرحي ، المارغرين الذائبة، السكر الفرينة حتى تتماسك والفانيلا حتى تتحصلي على عجينة لينة .

حليها بالحلال الحلوة ،أنت ترشيها بالنشاء، شكلي قلوبا بالقالب حتى تكتمل العجينة، ضعيهم في صينية وبعدها في الفرن لمدة 25 دقيقة.

بعد نزعهم من الفرن ألصقي قلبين بواسطة عجينة الشكولاطة.
بفرشاة الحلوة زيني أطراف بالشكولاطة الذائبة مع قليل من الزيت، رمديهم في الجلجلان.

النصيحة

زيني وجه القلوب حسب ذوقك.



GALLETE FOURREE A LA PATE D'AMANDES

Temps de préparation 30 mn pour 25 pièces.
Temps de cuisson : 15 mn(180°) Thermostat 6.

INGREDIENTS POUR LA PATE

90 G de farine.
40 G De noisettes grillées et moulues.
60 G de sucre.
65 G De margarine ramollie.
1/2 C. à Café de vanille.
1/2 C. à Café de levure chimique.
2 C. à Soupe de cacao amère
2 à 3 C. à C. de lait froid

POUR LA FARCE

250 G de pâte d'amandes préparée

POUR LE DECOR

50 G de chocolat blanc.
1 C. à C. d'huile de bonne qualité

PREPARATION

Préchauffer le four à 180° (6).
Battre la margarine, le sucre à l'aide d'un batteur électrique. Ajouter la farine tamisée, le cacao, le lait, la vanille, la levure et les noisettes en poudre puis former une pâte malléable.
Ouvrir la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie jusqu'à une épaisseur de 3 mm environ, la coupée à l'aide d'un emporte pièce rond et les disposer sur une plaque beurrée et farinée.
Faire cuire pendant 10 à 15 mn au four.
Les sortir et les laisser refroidir.
Dans une terrine, mélanger la poudre d'amandes et le sucre glace avec le blanc d'œuf en neige jusqu'à obtention d'une pâte. La diviser en cinq puis colorer chacune d'elle de couleur différente.

CONSEIL

On peut changer le décor selon goût (voir photo).

حلوة محشية بعجينة اللوز

مدة التحضير: 30دقيقة 25 قطعة
مدة الطهي: حوالي 15 دقيقة درجة 180 ترموستا 6

المقاديرالعجينة

90غ فرينة
40 غ بندق محمص ومرحي
60 غ سكر
65 غ مارغرين الطرية
1/2 ملعقة قهوة من الفانيلا
1/2 ملعقة قهوة الخميرة الكماوية
2 ملعقة بندق المر
2 – 3 ملعقة قهوة حليب

للحشو

250 غ عجينة اللوز

للزينة

50غ شكولاطة البيضاء
1 ملعقة قهوة من الزيت الجيدة

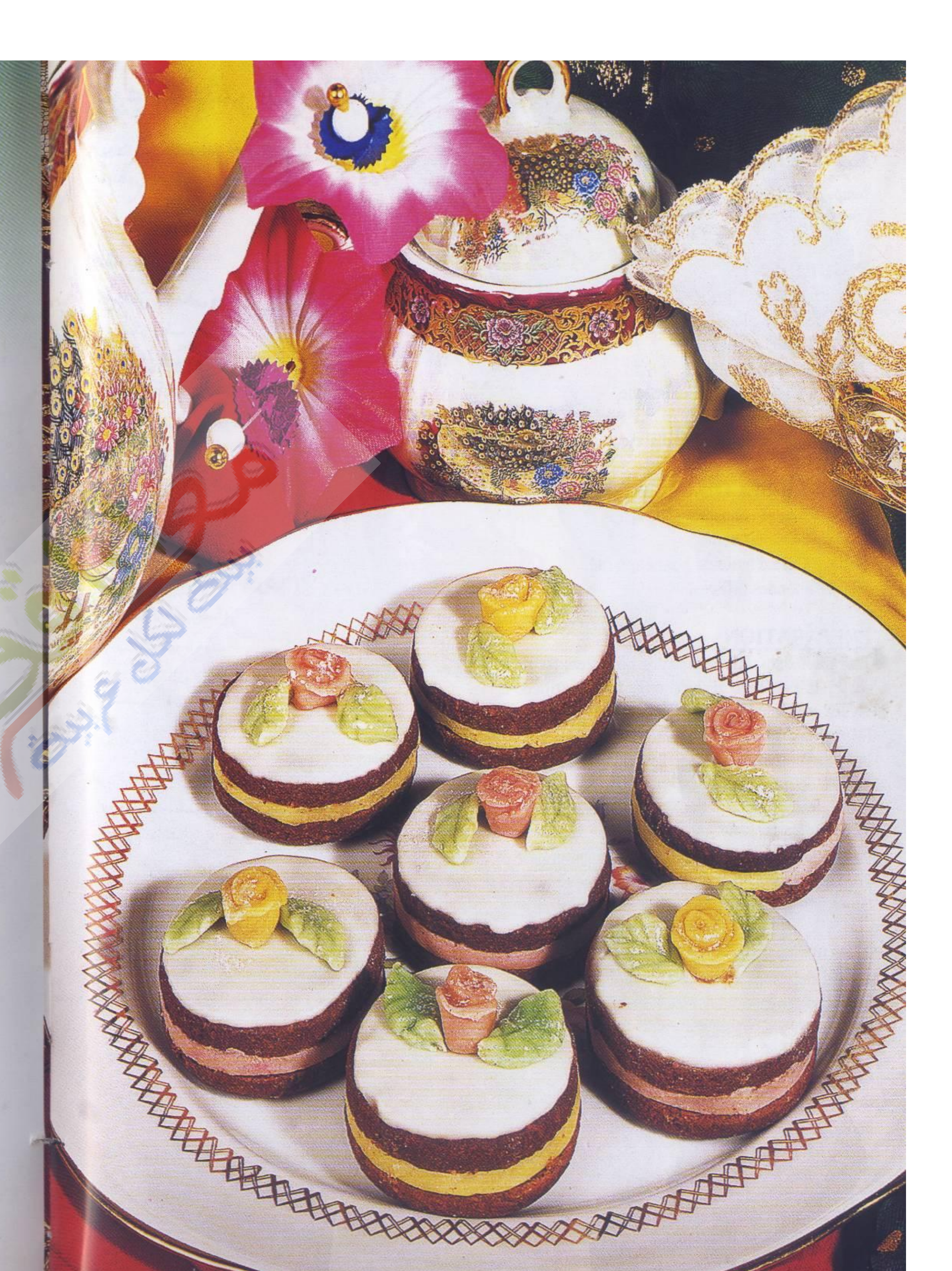
التحضير

أسخني الفرن إلى 180 درجة
أضربي المرغارين،السكر بمضرب كهروبا ئي ،
أضيفي الفرينة ، البندق المرحي ، االحليب، الفانيلا ، الخميرة ثم اخلطي الكل حتى تتحصلي على عجينة لينة.
افتحها بواسطة الحلال فوق لوحة الحلوة
اقطعي بالتقطيع «الطابع» . (انظري الصورة)

في إناء أخليطي بدرة اللوز، السكر،بياض البيض حتي تتحصلي علي عجينة وأقطعيها إلي 5 ثم لونيها مختلفتا

النصيحة

نستطيع تغير اللون حسب الذوق



BOULES AUX AMANDES EFFILEES

Temps de préparation : 20 mn pour 18 à 20 pièces.
Cuisson : 15 mn à four moyen.

INGREDIENTS

75 G de noisettes grillées et moulues.
40 G de sucre glace.
1/2 C. à Café de vanille.
100 G de farine grillée.
1/2 C. à Café de levure chimique.
1 œuf.
1 C. à Soupe de confiture d'abricot.

POUR LE DECOR

2 C. à Soupe de chocolat (NUTELA).
50 G de chocolat blanc.
1/2 C. à Café d'huile de bonne qualité.
45 G d'amandes effilées.

PREPARATION

Travailler dans une terrine les noisettes, l'œuf, le sucre, la confiture d'abricot, la farine grillée, la levure et la vanille pour obtenir une pâte sucrée.
Former une petite boule, mettre un peu de NUTELA dedans, fermer la boule et continuer jusqu'à épuisement de la pâte.

Préchauffer le four pendant 10 mn.
Disposer les petites boules sur un plateau graissé et faire cuire pendant 15 mn à 160° Thermostat 5.
Une fois cuites les retirer et les laisser refroidir.

Faire fondre à feu doux le chocolat avec un peu d'huile de bonne qualité. Au pinceau à pâtisserie badigeonner les boules puis les enrober d'amandes effilées.

CONSEIL

On peut remplacer NUTELA par des morceaux de chocolat (AMBASSADEUR).

كريات بشرائح اللوز

مدة التحضير: 20دقيقة لـ 18إلى 20 قطعة
مدة الطهي: 15 دقيقة في فرن متوسط

المقادير:

75غ بندق محمص مرحي
40غ سكر رطب
1/2 ملعقة قهوة فانيلا
100غ فرينة محمصة
1/2 ملعقة قهوة خميرة كمياوية
1 بيض
1 ملعقة أكل مربى المشمش

للزينة

2 ملاعق أكل شكولاطة (نوتيلا)
50غ شكولاطة بيضاء
1/2 ملعقة قهوة زيت
45غ شرائح اللوز

التحضير

في إناء امزجي البندق البيضة، السكر، مربى المشمش، فرينة محمصة، خميرة، فانيلا لتتحصلي على عجينة سكرية.
اصنعي كويرات صغيرة ضعي قليل من نوتيلا بالداخل، اغلقي الكرية واصلي حتى تكتمل الكمية.
سخني الفرن مدة 10 دقائق.
ضعي كريات الصغيرة في صينية مدهونة ثم ادخليا في الفرن مدة 15 دقيقة درجة 160! ترموستا 5.
بمجرد الطهي اسحبها واتركيها تبرد. خذي الشكولاطة مع قليل من الزيت وذوبيها بواسطة فرشاة الدهن أو الحلوة ادهني الكريات ثم لبّسها بشرائح اللوز.

النصيحة:

تستطيع تغير نوتيلا بقطع الشكولاطة السفير «موزوخننخدغش».



HALWET EL DJAOUZ

Temps de préparation : 20 mn pour 18 à 20 pièces.
Cuisson : 25 à 30 mn, température160° à 170°.

INGREDIENTS

6 Blancs en neige
250 G de sucre.
250 G de noix moulue.
1/2 C. à Café de vanille.
Un peu d'huile pour le moule.
1 Feuille papier aluminium.
Quelques cerneaux de noix.

POUR LE DECOR

Crème au beurre (voir préparation recette M'KIRTATE M'WARQUINE)

PREPARATION

Dans une terrine, faire monter les blancs en neige avec une pincée de sel puis ajouter le sucre et mélanger, le tout pour obtenir une meringue pas trop ferme.
A l'aide d'une cuillère mélanger les noix moulues et la vanille.

Placer une feuille d'aluminium dans un plateau de 23 cm x 31 cm et huiler la surface, verser le mélange délicatement. Faire cuire au four préchauffé pendant 25 mn à 30 mn.
Une fois retirés du four laisser refroidir.

Diviser le gâteau en deux, sur le premier mettre une couche de crème au beurre.
Poser le deuxième sur cette crème.

Etaler une couche de crème au beurre en surface. Couper des petits carrés. Sur chacun deux, posez un cerneau de noix.

CONSEIL

Ne pas ouvrir le four au moment de la cuisson pour que le gâteaux ne s'affaisse pas.

حلوة الجوز

مدة التحضير: 25 دقيقة لـ 12 إلى 14 قطعة
مدة الطهي:20 إلى 25 دقيقة الترموستا 5 إلى 6

المقادير

6 بياض بيضات كالثلج
250غ سكر
250غ جوز مرحي
1/2 ملعقة قهوة فانيلا
قليل من الزيت للدهن
1 ورقة الألمنيوم
بعض حبات جوز

للزينة

كريمة بالزبدة (انظري تحضير مقيرطات مورينغ)

التحضير

في إناء اخلطي بياض البيض حتى تصبح كثلج مع قرصة ملح، ضيفي سكر واخلطي، حتى تتحصلي على مورينغ ليس متماسكا كثيرا.

بملعقة اخلطي البندق الجوز المرحي وفانيلا. ضعي ورقة الألمنيوم في صينية الفرن 23 سم × 31 وادهني الوجه بالزيت، صبي الخليط بهدوء، سخني الفرن حوالي25 إلى 30 دقيقة. بمجرد اخراجيها من الفرن اتركيها تبرد ،

ثم قطعي الحلوة على اثنين.القسم الأول ضعي فوقه كريمة بالزبدة ثم ضعي فوق الكريمة القسم الثاني.
ثم ضعي الكريمة بالزبدة فوق السطح.

قطعيها إلى مربعات صغيرة ، فوق كل مربع ضعي حبة جوز.

النصيحة

لاتفتحي الفرن أثناء الطهي.



GUENFOUD EL BAHR

Temps de préparation : 20 mn pour 10 pièces.
Cuisson Biscuit : 20 mn, température150° à 160° thermostat sur 4/5.

INGREDIENTS BISCUIT

4 œufs.
125 G de sucre.
1/2 C. à Café de vanille
1 verre à thé d'huile de bonne qualité.
175 G de farine.
1 Paquet de levure.

POUR LA FARCE

175 G de Biscuit émietté.
2 C. à Soupe de cacao.
25 G de margarine fondue.
60 G D'amandes grillées et moulues.
60 G de noisette grillée et moulue.
2 C. à Soupe de miel préparer.
6 C. à Soupe de lait tiède.
30 G d'amandes pour faire les pics.
50 G de chocolat en pâte pour le glaçage.

PREPARATION

Dans un récipient profond, travailler les œufs entiers et le sucre au batteur jusqu'à blanchissement. Ajouter l'huile, la vanille, la farine et la levure. Passer le tout au batteur vitesse N° 1, verser votre mélange dans le plateau graissé. Mettre au four pendant 20 mn. Une fois retiré du four et refroidi, placer dans un endroit frais afin qu'il ait la même consistance que le pain grillé, pour qu'on puisse l'émietter en chapelure.

POUR LA FARCE:

Mélanger les miettes de Biscuit aux ingrédients de la farce pour obtenir une pâte. La diviser en boule de la taille d'une clémentine, couper en deux. Prendre chaque moitié et la glacer de chocolat fondu.

Faire bouillir les amandes pendant 2 à 3 mn, les peler ; les ouvrir en deux et les couper au couteau en 4 ou 5 pics. Les cuire au four, les retirer et les implantés sur la fi boule glacée de chocolat.

On obtient GUENFOUD EL BAHR

CONSEIL

A consommer frais.

قنفذ البحر

مدة التحضير: 20 دقيقة لـ 10 قطعة
مدة الطهي: حوالي 20 دقيقة درجة !150 إلى !160 ترموستا4 إلى 5

مقادير البسكوت

4 بيضات
125 غ سكر
1/2 ملعقة قهوة فانيلا
1كأس شاي زيت
175 غ فرينة
1 خميرة كيميائية

للحشو

175 غ بسكوت مفتت
2 ملاعق أكل كاكاو
25 غ مرغرين ذائبة
60غ لوز محمص ومرحي
60غ بندق محمص ومرحي
2 ملاعق أكل عسل محضر
6 ملاعق أكل حليب دافئ
30غ لوز لزينة
50غ عجينة الشكولاطة للتجميد

التحضير

في وعاء عميق، اخلطي البيض كاملا ، سكر بالضراب الآلي حتى يبيض الخليط. ضيفي الزيت، فانيلا، فرينة والخميرة، ثم مرريها على الضراب الآلي رقم 1. ثم صبي الخليط على صحن الفرن مدهون.

ضعيه في الفرن مدة 20 دقيقة.

بمجرد اخراج الحلوة من الفرن اتركيها تبرد. ثم ضعيها في مكان بارد ليصبح صلب كالخبز المحمص، كمي نضعه بعد ذلك في خبز محمص مرحي (زموعكخصذ).

للحشو

اخلطي فتات البسكوت مقادير المذكورة في الحشو لكي تتحصلي على عجينة.

قسمها إلى كويرات بحجم حبة المندرين. قسمها على اثنين، وخذي كل نصف وضعيها في التجميد الشكولاطة الذائبة.

غلي حبات اللوز داخل الماء مدة 2 إلى 3 دقائق وقشرها، قسمها على اثنين ثم قطعيه (اللوز) بالسكين إلى 4 أو 5 قطع. أطهيه في الفرن ثم اخرجيه ثم اغرسيه على نصف حبة الحلوة التي غطت بالتجميد الشكولاطة تتحصلي على قنفذ.

النصيحة

تستهلك باردة



TARTE FEUILLETEE

Temps de préparation : 40 à 45 mn.
Cuisson : pour le BISCUIT 15 mn.
Température 160°, thermostat 5.
Pour la pâte feuilletée 30 à 35 mn.

INGREDIENTS BISCUIT

4 œufs.
125 G de sucre glace.
1/2 C. à Café de vanille
1 verre à thé d'huile de bonne qualité.
175 G de farine.
1 Paquet de levure.

PATE FEUILLETEE

250 G de pâte feuilletée préparée (voir recette Q'NIDLETTE BEL A'DJINA M'WARKA).

CREME AU BEURRE

250 G de crème au beurre préparé (voir recette M'KIRTET M'WARQUINE)

INGREDIENTS SIROP DE SUCRE

Un verre à thé d'eau.
3 C. à Soupe de sucre.
Un peu de vanille.

PRATIQUE

Diviser les 250 G de pâte feuilletée en deux. Prendre une, l'ouvrir à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et lui donner une forme ronde. Prendre un moule, mouiller les côtés d'un pinceau à pâtisserie. Poser la pâte feuilletée dedans. Avec le bout des doigts bien appuyer sur les côtés et piquer à la fourchette afin qu'elle ne rétrécisse pas. Cuire au four préchauffé pendant 10 à 15 mn. Une fois cuit, enfourner la deuxième pâte feuilletée.

DECOR

Etaler une couche de crème au beurre sur la pâte feuilletée, poser le Biscuit au-dessus et l'arroser de sirop de sucre.
Etaler une deuxième fois la crème au beurre puis poser la deuxième couche de pâte feuilletée.
Egaliser le pourtour de la Tarte. Etaler ensuite la crème au beurre autour de laquelle vous appliquerez un ruban à pâtisserie.
Avec la poche à douille décorer votre Tarte selon votre goût.

CONSEIL

Vous pouvez remplacer le ruban par des amandes effilées ou des cacahuètes.

العجينة المورقة

مدة التحضير: 40 إلى 45 دقيقة
مدة الطهي:للبسكوت 15 دقيقة، درجة الحرارة !160، ترموستا 5
للعجينة المورقة 30 إلى 35 دقيقة

مقادير البسكوت

4 حبات بيض
125 غ سكر رطب
1/2 ملعقة قهوة فانيلا
1كأس شاي زيت
175 غ فرينة
1كيس خميرة

العجينة المورقة

250غ عجينة مورقة محضرة (انظري إلى قنيدلات بالعجينة المورقة)

كريمة بالزبدة

250غ كريمة بالزبدة محضر (انظري مقريطات مورينغ).

مقادير لـ السيرو بالسكر:

1كأس شاي ماء
3 ملاعق سكر
قليل من الفانيلا

العملية

قسمي 250غ من العجينة المورقة إلى قسمين. خذي واحد وافتحها بواسطة حلال الحلوة واعطي له شكل دائري. خذي قالب الحلوة بواسطة فرشاة أدهني الحواف ضعي بعد ذلك العجينة المورقة بداخلها.
بواسطة أطراف أصابعك اضغط قليلا على الأطراف ثم بشوكة اثقبي العجينة لكي لا تصغر، ثم اتركيها تنضج داخل الفرن مسخن مدة 10 إلى 15 دقيقة. نفس شيء لعجينة المورقة الثانية.

الزينة

اطلي طبقة كريمة بالزبدة فوق العجينة المورقة، ثم ضعي البسكويت فوقها ثم سقيها بالسيرو.
اطليها بعد ذلك بالكريمة بالزبدة ثم ضعي الطبقة الثانية من العجينة المورقة. صففي حواف التورطة، ثم اطلي كريمة بالزبدة على حواف التي ستضعين حوله شريط الحلوة. بواسطة الجيب البلاستيكي زيني التورطة حسب ذوقك.

النصيحة

تستطيع تغير الشريط بالشرائح اللوز أو كاوكاو.

